

		Dieta podstawowa V	Dieta łatwostrawna III	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu VII	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego IV	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
12.09.2025r.	Śniadanie	Kasza kukurydziana na mleku 330ml(7) Herbata 250ml z/c Chleb Graham 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Pasta jajeczna z pietruszką 70g (3,7) Sałata z.10g	Kasza kukurydziana na mleku 330ml(7) Herbata 250ml z/c Chleb Graham 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Pasta jajeczna z pietruszką z.70 g (3,7) Sałata z.10g	Kasza kukurydziana na mleku 330ml(1,7) Herbata 250ml z/c Chleb pszenny 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Pasta z białek i sera białego z pietruszką z. 70 g (3,7) Sałata z.10g	Kasza kukurydziana na mleku 330ml(7) Herbata 250ml z/c Chleb pszenny 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Pasta jajeczna z pietruszką z. 70 g (3,7) Sałata z.10g	C3, C4: Kasza kukurydziana na mleku 330ml(7) Herbata 250ml b/c Chleb Graham 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Pasta jajeczna z pietruszką 70g (3,7) Sałata z.10g
	II ŚN		Dzieci-Kasza kukurydziana na mleku 330ml(1,7)			C5,C6- Kasza kukurydziana na mleku 330ml(1,7)
	Obiad	Zupa kalafiorowa z makaronem 330ml(1,7,9) Ziemniaki z koperkiem 180g Ryba po grecku 100 g/130g (1,3,4,9) Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa kalafiorowa z makaronem 330ml(1,7,9) Ziemniaki z koperkiem 180g Ryba w jarzynach 100g/120g (4,9) Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa kalafiorowa z makaronem 330ml(1,7,9) Ziemniaki z koperkiem 180g Ryba w jarzynach 100g/120g(4,9) Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa koperkowa z makaronem 330ml(1,7,9) Ziemniaki z koperkiem 180g Ryba w jarzynach 100g/120g Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa kalafiorowa z makaronem 330ml(1,7,9) Ziemniaki z koperkiem 180g Ryba w jarzynach 100g/120g (4,9) Kompot z owoców mieszanych b/c 250ml
	PD		Dzieci- jabłko pieczone 150g			C5,C6- jabłko gotowane 100g
	Kolacja I/II	Herbata czarna z/c 250ml Chleb pszenny 100g (1) Masło 82%tł 10g(7) Ser biały z pomidorem i ziołami 70 g (7) Jabłko 150g	Herbata czarna z/c 250ml Chleb pszenny 100g (1) Masło 82%tł 10g(7) Ser biały z pomidorem i ziołami 70g(7) Jabłko pieczone 150g	Herbata czarna z/c 250ml Chleb pszenny 100g (1) Masło 82%tł 10g(7) Ser biały z pomidorem i ziołami 70g(7) Jabłko pieczone 150g	Herbata czarna z/c 250ml Chleb pszenny 100g (1) Masło 82%tł 10g(7) Ser biały z pomidorem i ziołami 70g(7) Jabłko pieczone 150g	Herbata czarna b/c 250ml C3,C5: Chleb Graham 100g (1) C4, C6: Chleb Graham 70g (1) Masło 82%tł 10g(7) Ser biały z pomidorem i ziołami 70g(7) C3,C4: Jabłko pieczone 150g
	PN					C4,C6: Chleb Graham 30g(1) Masło 5g(7) Wędlina 20g
	Wartości odżywcze	Wartość energetyczna (kcal) 1899,15 Białko ogółem (g) 77,14 Tłuszcz (g) 62,25 KT nasycone (g) 23,80 Węglowodany ogółem (g) 271,90 Cukry (g) 57,55 Błonnik (g) 28,08 Sól (g) 4,79	Wartość energetyczna (kcal) 1799,59 Białko ogółem (g) 75,87 Tłuszcz (g) 56,55 KT nasycone (g) 22,94 Węglowodany ogółem (g) 259,74 Cukry (g) 62,58 Błonnik (g) 25,41 Sól (g) 4,51	Wartość energetyczna (kcal) Białko ogółem (g) Tłuszcz (g) KT nasycone (g) Węglowodany ogółem (g) Błonnik (g) Sól (g)	Wartość energetyczna (kcal) Białko ogółem (g) Tłuszcz (g) KT nasycone (g) Węglowodany ogółem (g) Błonnik (g) Sól (g)	Wartość energetyczna (kcal) Białko ogółem (g) Tłuszcz (g) KT nasycone (g) Węglowodany ogółem (g) Błonnik (g) Sól (g)

*Zastrzegamy możliwość zmiany dań z przyczyn niezależnych od nas.

ALERGENY : 1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, owies, orkisz, pszenica kamut) 2. Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 3. Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowywane na ich bazie) 4. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowywane na ich bazie) 5. Orzeszki ziemne (arachidowe i produkty

